

Lachsstrudel mit Senfsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

225 g	Mascarpone
	milder Senf
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
120 g	Strudelteig
75 g	flüssige Butter
8 Tranchen	Rohschinken
	glattblättrige Petersilie
500 g	Lachsfilet
4 dl	Fischfond oder Gemüsebouillon
1	Schalotte
1 EL	flüssiger Honig



Zubereitung:

Mascarpone und Senf in einer Schüssel verrühren und würzen. 2/3 für die Füllung verwenden und 1/3 für die Sauce zugedeckt beiseitestellen.

Die Hälfte der Petersilie zerpflücken und die Stängel für die Sauce beiseitelegen.

Den Strudelteig sorgfältig entfalten. Je 1 Teigblatt auf ein Küchentuch legen, mit flüssiger Butter bestreichen, 1 Mal quer falten. 2 Tranchen Rohschinken auf das untere Ende des Teigstücks legen und ¼ der Mascarponefüllung und ¼ der Petersilie auf dem Rohschinken verteilen. Die Fischfilets quer in 12 ca. 5mm dicke Streifen schneiden und würzen. Jeweils 3 Lachstreifen auf die Petersilie legen. Die seitlichen Teigränder einschlagen. Das Küchentuch leicht anheben, den Strudel locker aufrollen und mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit den restlichen Teigblättern gleich verfahren. Die Strudel mit Butter bestreichen.

Die Strudelpäckchen in der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen.

Für die Sauce die Schalotte grob hacken und den Fond mit Schalotte und den Petersilienstängeln aufkochen. Die Hitze reduzieren und auf ca. 1 dl einkochen. Den Sud absieben und in die Pfanne zurückgeben. Die beiseite gestellte Mascarponefüllung, Senf und Honig begeben. Nur noch heiß werden lassen und würzen.

Hinweis: Den Strudelteig erst unmittelbar vor dem Verarbeiten entfalten. Noch nicht verwendeten Teig zudecken.